



Il gelato secondo Sergio...

continue...



MARINA SANTIN

A

RRIVA L'ESTATE:

sole, caldo, e tanta voglia di freschezza. Quasi impossibile resistere alla tentazione di alleviare afa e calura gustandosi un bel cono o tuffandosi in una coppa golosa alla ricerca di refrigerio. Eh sì, un bel gelato è proprio quello che ci vuole. Se poi pensiamo che si dice che il primo a provarlo fu Abramo (secondo la Bibbia, Isacco gli offrì del latte di capra misto a neve dicendogli "Mangia e bevi: il sole è ardente e così puoi rinfrescarti") non c'è dubbio che questa delizia ci accompagna da secoli, evolvendo con i tempi. Sdoganato da dietologi e nutrizionisti (può essere inserito anche nel menù quotidiano purché abbia la giusta collocazione nella dieta e, per il suo valore nutrizionale, è una valida alternativa al pasto tradizionale o ad uno spuntino oppure a un panino mangiato in fretta), oggi il gelato artigianale non è più un semplice peccato di gola. Anzi, si avvale di ingredienti salutari, buoni e nutrienti, che appartengono al nostro patrimonio autoctono e guarda sempre più al côté wellness e alla sperimentazione di sapori inediti. Ma non è tutto. Il suo percorso coinvolge anche il design e la forma. Coni e coppette restano insostituibili ed intoccabili, ma il futuro si apre a nuove proposte, come i contenitori che consentono di assaporare i gusti separatamente combinandoli in un autentico percorso degustativo.

Per sapere di più abbiamo incontrato chi di gelato davvero se ne intende: Sergio Dondoli, Mastro Gelatiere, titolare della Gelateria Dondoli di San Gimignano, in Piazza della Cisterna, una delle personalità più note nell'ambiente a livello mondiale, che in queste pagine ci racconta di sé e dei suoi gelati.

■ Il gelato: dall'antichità ad oggi, ma soprattutto dalla gelateria della tradizione alla "nuova" arte del gelato...

"La nascita del gelato risale all'antichità. Già in epoca romana si usava stoccare la neve dell'inverno nelle Nevaie, dei tunnel scavati sottoterra dove veniva mantenuta

fredda utilizzando della paglia. Al momento del bisogno veniva presa e gustata con l'aggiunta dei succhi e miele. Questo non ha ancora molto a che vedere con il gelato moderno. Per la prima crema ghiacciata dobbiamo attendere il 1500 con Caterina de' Medici. Sposa di Enrico II Re di Francia, volle stupire la corte d'Oltralpe con una novità, un "dolcetto gelato", e portò con sé un italiano, Ruggeri, che servì i primi sorbetti con frutta e spezie. Ciò nonostante, la prima crema gelata degna di questo nome nasce nello stesso periodo, nella Firenze del '500, grazie a Bernardo Buontalenti che riuscì a gelare il primo zabaione della storia. Venendo al gelato moderno, invece, dobbiamo ringraziare tutti i gelatieri della Val di Zoldo, quelli Cadorini e delle zone limitrofe, che lo hanno esportato nei primi anni del '900 prima in Europa poi nelle Americhe".

■ Quali sono le sue caratteristiche principali, i suoi ingredienti e i suoi protagonisti...

"Gli "interpreti" del gelato? Senz'ombra di dubbio per quelli alle creme, il latte, laddove sia previsto, le uova, gli zuccheri, la vaniglia, il cacao, le nocciole, i pistacchi ecc. Per quelli di frutta, invece, bastano appunto, frutta, acqua, zuccheri e addensanti, come la farina di semi di carruba o farina di semi di guar". ►

Il gelato? Una tentazione golosa a cui nessuno resiste. Buono e salutare, esiste da secoli declinandosi sempre in nuovi gusti. Il "must" dell'estate? Ce li racconta Sergio Dondoli, Mastro Gelatiere di fama internazionale, svelandoci anche storia, segreti e virtù del più fresco peccato di gola.



- ■ Come è cambiato il “rito” del gelato e quale quello più attuale?

“Una volta il gelato veniva consumato solo a Corte o dai grandi signori. Oggi, grazie alla tecnologia, è un prodotto alla portata di tutti. Quanto a come e dove gustarlo, in vaschette da asporto piuttosto che in coni o coppette servite al tavolo, dipende più dalla posizione delle gelaterie che da altri motivi. Nella mia gelateria, “La Gelateria Dondoli”, situata in una delle più belle piazze d’Italia, la maggior parte dei gelati è venduta in coni e coppette”.

- La scelta di un gelato dice molto: valenze affettive, sensazioni, ricordi, gusti personali... Quando le ordinano un gelato lei sa che...

“La nostra gelateria è famosa in tutto il mondo sia perché proponiamo un prodotto di altissima qualità, sia perché abbiamo creato dei gelati che sono unici, protetti da un marchio registrato e quindi si possono trovare solo qui. Mi viene facile pensare che chi acquista un mio gelato sia alla ricerca di questi gusti inediti piuttosto che di quelli classici che però rimangono sempre i più venduti”.

- Mode e... gelato. Quali sono i trend dell'estate 2014? Quali i gusti vincenti?

“La tendenza che, a parere mio, già da qualche anno sta prendendo piede è quella del gelato prodotto con materie prime di altissima qualità e, dove possibile, di origine biologica. Nella mia gelateria da quest’anno proponiamo il gelato fatto con latte crudo biodinamico della Fattoria di Camporiano, un fiore all’occhiello del mondo “bio”, visitata da moltissime delegazioni europee per la qualità dei loro prodotti. Per averlo abbiamo dovuto adottare ben 10 mucche che oggi ci forniscono il latte, come quello di una volta, di un colore beige, contrariamente a quello che si è abituati a vedere negli scaffali dei supermercati, perché contiene un’elevata percentuale di beta carotene frutto dall’alta qualità del foraggio. Inoltre, a seconda della stagione utilizziamo frutta biologica proveniente dalle numerose aziende presenti nei dintorni. E questo vale anche le altre materie prime, tutte dalla provenienza certificata”.

- Come nasce un suo nuovo gusto ed a cosa si ispira?

“In modo del tutto casuale e non studiato a tavolino. L’idea viene sempre dai prodotti tipici del territorio. Così nata la famosa Crema di Santa Fina® (con lo zafferano Dop di San Gimignano e i pinoli di Pisa), lo Champelmo® (pomelmo rosa e Spumante di Vernaccia di San Gimignano), il Rosmary Baby® (lampone e rosmarino, l’erba aromatica per eccellenza del Mediterraneo e in particolare della Toscana), la Venere Nera® (un tributo al profumo della lavanda che



Gusti esclusivi...

Davvero difficile per grandi e piccini resistere alla tentazione di un bel gelato... Soprattutto se si possono assaggiare gusti esclusivi come quelli creati da Sergio Dondoli: dalla Crema di Santa Fina® al Rosmary Baby® fino alla Curva Fiesole®.



abbina alle more di rovo), e la Curva Fiesole® (ricotta di pura pecora con mirtilli di bosco), dedicata alla Fiorentina calcio di cui sono tifoso e fornitore ufficiale di gelato. Abbiamo in tutto 9 marchi registrati che alterniamo in base alla stagione”.

■ Oltre al gusto anche l'occhio vuole la sua parte. Quanto è importante l'aspetto estetico e come lo cura nelle sue proposte?

“Ogni giorno offriamo circa 40 gusti e la maggior parte delle nostre vaschette vengono abbellite in maniera elegante e semplice con decorazioni alimentari così che si possa riconoscere subito un gelato al melone piuttosto che alla fragola. Odio le decorazioni pacchiane dove si utilizzano di elementi non alimentari, come un vasetto dello yoghurt...”.

■ A quale suo gelato è più legato o ama maggiormente?

“Senza dubbio il cioccolato. Ne propongo ben cinque versioni che mi permettono di usare tutti i Cru che ho selezionato e trasformato in gelato nel corso degli anni: Ocumare, Sur del Lago, Araguani e Chuao, tutti dal Venezuela, Abiano dal Kenia e Arriba dell'isola di Grenada!”.



► ■ Quale non ha ancora realizzato e vorrebbe realizzare?

“Non ho un desiderio particolare. Il mio obiettivo è poter realizzare sempre il miglior gelato possibile e continuare ad avere le stesse soddisfazioni che ho avuto fino ad oggi”.

■ Nella sua carriera ha incontrato tanti personaggi famosi. A molti ha anche dedicato un gelato. Il suo ricordo più bello, la sua emozione più grande...

“È difficile fare una scelta, molte persone celebri che ho conosciuto sono diventate dei buoni “amici”. La prima emozione però me la ricordo bene. L’ho provata il 14 giugno del 1993. Era un giovedì mattina e pioveva. Ero in gelateria ed entra un signore con una lunga barba. Mi ha subito colpito il suo sguardo profondo ed è stato grazie a questo particolare che l’ho riconosciuto: Aleksandr Solzhenitsyn, lo scrittore russo vincitore del Premio Nobel. Lui rimase meravigliato dal fatto che lo avessi riconosciuto e mi disse che voleva assaggiare il gelato che suo figlio Stephan aveva mangiato, in incognito, per un anno intero. Mi ha lasciato una grande emozione anche conoscere Tiziano Terzani, per non parlare di Tony Blair e della sua famiglia che si sono dimostrati con passare del tempo molto affezionati anche a me oltre che al mio gelato. L’elenco sarebbe molto lungo, ma tanti tengono alla loro privacy e preferisco non nominarli”.

■ A chi, invece, vorrebbe dedicare un gelato e perché?”

“Vorrei poter dedicare un gelato alla mia famiglia, in particolare a mia moglie Franca, che è riuscita tutti questi anni a starmi accanto e sopportare i miei capricci, un giorno lo farò!”.

■ Veniamo a lei. Chi è in realtà Sergio Dondoli?

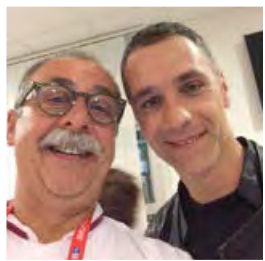
“Un uomo che da più di trent’anni si dedica a fare il gelato nel miglior modo possibile ricavandone grandi soddisfazioni. Non è stato facile, i sacrifici sono stati moltissimi ma la caparbia e l’aiuto dei miei familiari l’hanno reso possibile!”.

■ Tre aggettivi per definirsi...

“Caparbio, sognatore e innamorato anche del proprio mestiere!”.

■ Come è nata la sua passione? Perché ha scelto questa professione?

“Trent’anni a vivo in Germania, a nord di Amburgo, sul Mar Baltico, e gestivo con ottimi profitti un ristorante italiano. La professione di ristoratore mi stava stretta, non mi lasciava il tempo libero necessario per la vita che desideravo fare allora. Decisi così di chiedere aiuto a mio cognato, gelatiere di terza generazione. Lui sì che godeva la vita, apriva la settimana pri-



Gelato da star...

Sergio Dondoli ritratto con alcuni personaggi famosi, clienti abituali della sua gelateria: Raoul Bova, Andrea Bocelli, Fabio Frizzi e Paolo Bonolis, solo per citarne alcuni...

ma di Pasqua e chiudeva la prima domenica di settembre, sei mesi di duro lavoro ma anche sei mesi di ferie, io, invece, solo tre settimane all’anno...La passione è nata solo dopo qualche anno, il giorno che ho comprato il primo libro sul gelato di Luca Cavieziel, leggendolo ho capito

di avere in mano uno strumento da manipolare e personalizzare, a patto di imparare la sua complicata tecnica”.

■ Qual è la sua abilità...

“Valorizzare i prodotti del territorio e tradurli in gelato”.

■ Se non fosse diventato mastro gelatiere oggi sarebbe...

“Infelice”.

■ Un suo sogno nel cassetto...

“Far sì che questa gelateria continui in mano alla famiglia Dondoli anche negli anni a venire”

Progetti per il futuro?

“Ci sono. Ho appena iniziato una collaborazione con un’importante azienda che mi permetterà di dare il mio contributo per aprire nuove gelaterie nel mondo in nome del gelato artigianale italiano”.

/brunello//organic wine//instagram revolt

quench



rustico charm



QUENCH.ME
MAY/JUNE 2014
PM40063855
\$5.95

continue...



HE WAS INTRODUCED TO ME as the “Gelato Man of San Gimignano” and is considered by many to be the best gelato maker in the world. But 32 years ago in Germany, Sergio Dondoli owned two restaurants, while his brother-in-law owned a gelato shop. It was jealousy that prompted Dondoli to abandon the restaurants to try his hand at gelato-making, primarily because his brother-in-law was able to take six months holiday each year versus Dondoli’s three.

From the onset, Dondoli had a desire to be different, to create flavours that no one else was making. But his first experiments resulted in “bad gelato” (his words). He purchased a book by Sicilian gelato master Luca Caviezel and after some persistence, found himself apprenticing with Caviezel.

Under Caviezel, Dondoli says he learned technique and the knowledge of both the chemical and physical aspects of every ingredient. Most importantly, Dondoli learned to use the ingredients in their context and how the technique would transform the ingredients.

In 1992, Dondoli set up shop in the main square of the walled medieval Tuscan hill town of San Gimignano. His creative flavours, gregarious personality and ridiculously delicious gelato attracted the attention of everyone from local priests to the Florence football club to international celebrities and politicians. He counts former British Prime Minister Tony Blair as not only a good customer but a personal friend.

Quite simply, Dondoli’s gelato is amazing. He excels at the traditional flavours such as fior di latte, pistacchio, stracciatella and nocciola. He is renowned for his chocolate gelato. In fact, he recounts that in 1993, he won the title of best chocolate gelato in competitions in Rome, Rimini and Milan. In Milan, two friends of the gelato-maker, tired of losing competition after

competition to him, both submitted Dondoli’s gelato as their own. The three finished with the first, second and third prizes all using Dondoli’s gelato.

Dondoli actually makes 33 different flavours of chocolate gelato using several crus, including the award-winning Amedei, and serves them during “cocoa week,” which, he says, is generally the week before Easter.

Where his passion, curiosity and creativity excel is in his unique flavours, for several of which he holds registered trademarks. Curva Fiesole (ricotta and bilberry), Venere Nera (blackberry and lavender), Champelmo (pink grapefruit and sparkling wine), Crema di Santa Fina (saffron and pine nut cream) and Rosemary Baby (raspberry and rosemary) all possess incredible balance and purity of flavour.

His Zabaione di Vin Santo is remarkably light with intense flavour penetration. Dondoli credits his grandmother with the technique of frothing the eggs to achieve the beautiful texture that effortlessly glides across the palate. He definitely has a sixth sense for creating flavours and works with many chefs locally and internationally on special events and dinners.

Dondoli makes it very clear that good gelato cannot be created without quality ingredients. He uses organic, non-pasteurized cow’s milk 90 percent of the time. When asked if using raw milk makes a significant difference in the flavour of the gelato, Dondoli gets serious and responds, “it does if you know the taste of real milk.”

The first of his gelati that caught my attention was served at a dinner the night before I visited him in his shop. The cagliata di pecorino, made with sheep curds, had an amazing creamy texture and subtle flavours of rosemary and sage resulting from the diet of the local sheep.

Word-of-mouth has certainly assisted in growing his business ... winning countless competitions, including the Gelato World Championship (twice), hasn't hurt. In the two hours I spent in his small shop on a chilly February afternoon, there were never fewer than a half-dozen customers. At the height of summer, Dondoli estimates he easily serves 2,000 to 3,000 customers a day, which definitely helps with turnover.

In high season, Dondoli will have almost 40 flavours available, and with his production team of four, will make each flavour every day to ensure freshness. He says the quality of gelato is compromised if it sits for more than a couple of days. With his steady stream of gelato-holics, idle scoops are not a big concern.

Dondoli no longer enters competitions, but instead is on the judging team for the World Championships. He considers himself the "gelato ambassador" of the world. He draws a clear distinction between artisan and industrial producers. In Italy, Dondoli says that of the more than 35,000 gelato shops, less than 3 percent are artisanal. The public often can't differentiate because they are "too used to drinking Coca-Cola" (obvious parallels exist in the wine industry). But Dondoli insists that once the consumer gets exposed to great-quality artisan gelato, the differences become clear to them.



GELATO MAN SERGIO DONDOLI

Dondoli is often invited to culinary schools to teach the art of gelato production and does some consulting ("I cost a lot"). His next project is to open Teatro Gelato (theatre of gelato) in San Gimignano to show people how gelato is made. His passion and drive are clearly in good health as is his curiosity to continue learning. Looking to the future, his dream is to have his son (29 years old and a chef) enter and ultimately take over the business.

I asked if he was getting the six-months-a-year holidays he was hoping for. With a wicked grin, he replied that he hasn't taken a day off in years and wouldn't have it any other way. □

SPAIN & PORTUGAL TOUR

THE PASSION OF THE IBERIAN OCTOBER 3 - 16, 2014



*Tour Spain and Portugal
with WH Henry Travel Inc.*

The Iberian Peninsula, home of two wine producing countries known worldwide for their long winemaking history, unique varietals and luscious wines. The countries Spain, where Tempranillo, sherry, Albariño, Catalonia and Cava are familiar faces; and Portugal, where Vinhos Verdes, Port and Alentejo are just a few of the many native varieties.

Our tour will take us through seven regions of the northern Iberian Peninsula: we will start in Spain with the Ribera del Duero, Burgos and Rioja; the Portugal leg of our trip will include Vinho Verde, Douro, Oporto and Lisboa. Visit vineyards, see picturesque cityscapes and enjoy the varied, warm weather.

12 NIGHTS IN THE IBERIAN PENINSULA:
\$5,965.00*PER PERSON, SINGLE SUPPLEMENT \$1,970.00

*price based on double occupancy, including GST/HST, QST and FICAV contribution of \$2.00/\$1000. Quebec licensee.

AGENCE DE
VOYAGES

W. H.
HENRY
INC.

TRAVEL
AGENTS



Please call Lucy Rodrigues at 514 369 3300 or email whhenrytravel@gmail.com for brochure.

WH Henry Inc. 5165 Sherbrooke Street West, Suite 500, Montreal QC H4A 1T6